



Klare Fischsuppe mit Safran und Lachsklößchen

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Einfach, schnell, unverfälscht mit toller Safran Note

Zutaten

- Für die Consommè:
- 1 l Fischfond, selbst gekocht wie in meiner Datei beschrieben.
- (Geht auch mit Fischfond aus dem Supermarkt)
- 1/4 l gute, fettfreie Hühnerbrühe
- (Am besten selber gekocht, sonst aus dem Supermarkt)
- 3/8 l trockener Weißwein
- 2 cl Pernod
- Salz, Pfeffer, 1 gedrückte Knoblauchzehe, 1/2 Chili Schote
- 1g Safran in Fäden
- Für die Klößchen:
- 250 g küchenfertiges Lachsfilet ohne Haut und Gräten
- 75 g Crème double oder Crème fraiche
- 1 Eiweiß
- Etwas Chili oder Cayenne
- Saft einer 1/2 Zitrone
- Etwas Zitronenabrieb

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Die Lachsfarce:

Schritt3

Das recht kalten Lachsfilet zunächst in große Würfel schneiden.

Schritt4

Mit dem Zitronensaft und dem Abrieb ca. 10 min. marinieren, ins Tiefkühlfach stellen.

Schritt5

Danach salzen, pfeffern und etwas Chili oder Cayenne dazu geben. Mit Crème double im Küchenmixer fein pürieren; zuletzt das Eiweiß dazu geben.

Schritt6

Die Masse ev. durch ein Küchensieb streichen und mit einem angefeuchteten Teelöffel schöne, gleichmäßig glatte Nocken formen.

Schritt7

Nacheinander in die Suppe geben, 5 - 6 min. leise simmern lassen; Garpunkt und die Festigkeit prüfen.

Schritt8

Die Consommè:

Schritt9

Den Fischfond und die Hühnerbrühe mischen, erhitzen und die Chili Schote mit dem Knoblauch 10 min. ausziehen lassen. Beides wieder heraus nehmen, nachschmecken. Den Safran, den Weißwein und Pernod dazu geben, nach schmecken.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Gern ergänze ich die Einlage / Klößchen mit etwas bissfest gedünnetem Streifengemüse (Sellerie, Möhren, Porrée) serviere in großen, dekorativen Tellern oder Tassen.

Schritt12

Dazu reiche ich kleine, warme Mini Croissants.

Rezeptart: Klare Suppen **Tags:** einfach, klare fischsuppen, pernod, safran, schnell, unverfälscht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/klare-fischsuppe-mit-safran-und-lachskloesschen/>